



Sidat beku-Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	2
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	3
9 Cara uji	3
10 Pengemasan.....	3
11 Syarat pelabelan.....	3
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori sidat beku	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan	2
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori sidat beku.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas sidat beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 17 November 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
2. Undang-Undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimal Cemaran Logam dalam Makanan.
8. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan No. 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Sidat beku – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan spesifikasi yang mencakupi teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan komoditas sidat beku.

Standar ini berlaku untuk sidat beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 2326, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.*

SNI 01-2332.5-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 5: Penentuan Vibrio parahaemolyticus pada produk perikanan.*

SNI 2332.6:2009, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 6: Penentuan parasit cacing pada produk perikanan.*

SNI 2346, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia - Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia - Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia - Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.*

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika-Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.*

SNI 7314.2:2009, *Sidat beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

SNI 7314.3:2009, *Sidat beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.*

3 Istilah dan definisi

3.1

sidat beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku sidat yang mengalami perlakuan pembekuan dengan cepat sehingga suhu pusat mencapai -18°C atau lebih rendah

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku sidat beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 7314.2:2009.

4.2 Bahan penolong yang digunakan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

5 Penanganan dan pengolahan

Penanganan dan pengolahan sidat beku sesuai SNI 7314.3:2009.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Sidat beku ditangani, disimpan, didistribusikan dan pemasaran sidat beku dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan petunjuk teknis, sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Sensori	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba		
- ALT	Koloni/g	Maksimal $5,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	Maksimal <3
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio cholerae</i>	per 25 g	Negatif
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *	APM/g	Maksimal <3
c Cemarkan kimia *		
- Kadmium (Cd)	mg/kg	Maksimal 0,1
- Merkuri (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
- Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 0,2
-		
d Fisika		
- Suhu pusat	$^{\circ}\text{C}$	Maksimal -18
e Parasit	Ekor	0
CATATAN* bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 2326.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik dan atau sensori

Organoleptik dan atau sensori sesuai SNI 2346. Penilaian sensori sesuai Lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006.
- *Vibrio parahaemolyticus* sesuai SNI 01-2332.5-2006.

9.3 Kimia

- Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006.
- Merkuri sesuai SNI 01-2354.6-2006.
- Timbal sesuai SNI 01-2354.7-2006.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006.

9.5 Parasit

Parasit sesuai SNI 2332.6:2009.

10 Pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 7314.3:2009.

11 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk sidat beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan dan sesuai dengan ketentuan label dan iklan pangan. Pelabelan sesuai SNI 7314.3:2009.

Lampiran A
(normatif)

Lembar penilaian sensori sidat beku

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori sidat beku

Nama panelis :

Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan es						
• Rata, bening, dan cukup tebal, pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata bening, cukup tebal, ada bagian yang terbuka 10 %.	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka sebanyak 20 % - 30 %.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40 % - 50 %.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60 % - 70 %.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80 % - 90 %.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (<i>Dehidrasi</i>)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10 %.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20 % - 30 %.	7					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 40 % - 50 %.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60 % - 70 %.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 70 % - 80 %.	3					
• Seluruh bagian produk luar tampak mengering.	1					
3 Perubahan warna (<i>diskolorasi</i>)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10 %	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20 % - 30 %	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40 % - 50 %	6					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 60 % - 70 %.	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80 % - 90 %.	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk.	1					
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, rapi, bersih, warna sayatan daging spesifik jenis, sangat cemerlang.	9					
• Utuh, rapi, bersih, warna sayatan daging spesifik jenis, sedikit cemerlang.	7					
• Utuh, kurang rapi, kurang bersih, warna sayatan daging spesifik jenis, agak kusam.	5					
• Utuh, tidak rapi, agak kotor, warna sayatan daging spesifik jenis, kusam.	3					
• Utuh, tidak rapi, kotor, warna sayatan daging spesifik jenis, sangat kusam	1					
2 Bau						
• Sangat segar spesifik jenis, ada bau lumut.	9					
• Segar spesifik jenis, kurang ada bau lumut	7					
• Bau netral.	5					
• Amis kuat dan busuk.	3					
• Amis sangat kuat dan busuk sekali	1					
3 Kenampakan						
• Sangat elastis padat dan kompak.	9					
• Elastis padat dan kompak	7					
• Kurang elastis padat dan keras	5					
• Tidak elastis padat dan keras	3					
• Padat dan keras	1					
4 Tekstur						
• sangat cemerlang, daging sangat padat dan elastis.	9					
• daging padat dan elastis.	7					
• kurang padat dan kurang elastis.	5					
• daging lembek dan tidak elastis.	3					
• daging lembek	1					

Bibliografi

CODEX STAN36 – 1981, REV.1 – 1995 for Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated. Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Codex Alimentarius Commission.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id